

**PROGETTO**  
**“NON SOLO GLUTINE”**

**SCUOLA DELL'INFANZIA**

**MARIO GREPPI**

**A.S. 2016-17**

## PREMESSA

Nella scuola in cui si svolgerà il progetto suggerito dall'AIC sono presenti molti bambini di nazionalità diverse e una bambina celiaca. Partendo da questo presupposto abbiamo pensato di organizzare un progetto che permettesse di scoprire ed avvicinare i bambini ai diversi modi di alimentarsi trasformando la “ diversità “ in curiosità, una curiosità che spingesse i bambini al desiderio di assaggiare nuovi sapori.

## FINALITA'

Conoscere e superare, attraverso un approccio sereno e curioso, le differenze alimentari.

Scoprire nuovi alimenti.

## CAMPI DI ESPERIENZA

Il sè e l'altro

La conoscenza del mondo

## CAMPI DI ESPERIENZA TRASVERSALI

Immagini suoni e colori

I discorsi e le parole

## OBIETTIVI

Scoprire ed accettare le diversità alimentari

Scoprire e confrontare gli alimenti utilizzati nei vari pasti della giornata da noi e nelle nostre famiglie

Acquisire conoscenze rispetto la celiachia e altre diete specifiche

Classificare

Scoprire ricette alternative

## TEMPI

Da gennaio a Marzo

## CONTENUTI

### STEP 1

domande aperte per riflettere sul rapporto con il cibo e sulle differenze:

“ perché mangiamo?”

“cosa ci succede se non mangiamo?”

“il cibo fa bene?”

“ ci sono cibi che fanno male?”

“perché?”

“cosa vuol dire fare una dieta?”

“cosa sono le allergie”

Queste prime domande saranno la partenza per un percorso ricco di esperienze che porteranno i bambini a comprendere l'importanza di una sana e corretta alimentazione e la bellezza della varietà dei sapori.

## STEP 2

Ricerca sui giornali e in famiglia di foto o di alimenti e costruzione di  
insiemi:

Mi piace, non mi piace

Questo mi fa bene, questo mi fa male

Questo lo conosco, questo non lo conosco

## STEP 3

Scoperta di nuove farine

Preparazione del “DIDO” casalingo con farina di mais

## STEP 4

Laboratorio di cucina con alimenti senza glutine

Biscotti al cocco

Torta di riso

Pan Mejno

## ATTIVITA'

Conversazioni libere e guidate

Circe time

Brainstorming

Ricerche

Realizzazione di insiemi

Percorsi sensoriali

Laboratorio di cucina con ingredienti nuovi e alternativi

## DESTINATARI

i bambini di cinque anni della scuola.

## VERIFICA

verifica occasionale e sistematica in itinere attraverso la partecipazione e il coinvolgimento dei bambini durante le attività.

# COSA PENSANO I BAMBINI ...

PERCHÉ ALCUNI BAMBINI, A PRANZO, HANNO IL PIATTO COPERTO?

- “Perché fanno la dieta”

COSA VUOL DIRE FARE LA DIETA?

- “Che non si può mangiare alcune cose”

PER ESEMPIO?

- “la carne, le frutta, la pasta. La pasta come l’Adele che la mangia sempre diversa e ci ha le posate gialle che sono solo sue”

PERCHÉ?

- “se no stanno male e gli viene male alla pancia.
- “però a me non viene male alla pancia ma il mio piatto è coperto perché non mangio la carne, il mio papà non vuole.”

PERCHÉ AD ALCUNI BAMBINI SE MANGIANO LA PASTA VIENE IL MAL DI PANCIA?

- “perché c’è il glutine”

COS’E’ IL GLUTINE?

VOGLIAMO SCOPRIRLO?

- “io lo so, è una gomma che c’è nella farina”

# I RACCONTI



MICHELINO

IO NON POSSO MANGIARE PANE, PASTA, PIZZA E BISCOTTI PREPARATI CON LA FARINA BIANCA PERCHE' SONO ALLERGICO AL GLUTINE E MI FA MALE LA PANCIA!!!

MICHELINO NON ESSERE TRISTE! FAI COME NOI, MANGIA PANE, PASTA, BISCOTTI E PIZZA PREPARATI CON LA FARINA GIALLA CHE NON CONTIENE GLUTINE!

I PRODOTTI CON QUESTO SIMBOLO SULLA CONFEZIONE NON CONTENGONO GLUTINE

NO GLUTINE

FARINA GIALLA

SENZA GLUTINE

Travasi con la farina gialla



17/06/2017

PROGETTO GLUTINE

12

# I PERCORSI





TOCCHIAMO!

GIOCHIAMO!

IMPASTIAMO!

Farina gialla e farina di riso



GIOCHIAMO CON LA FARINA DI MAIS



...MA ANCHE L'ADELE CHE E' CELIACA CI PUO' GIOCARE?  
CERTO E' SENZA GLUTINE



SE BAGNAMO UN PO' LA FARINA SEMBRA DI GIOCARE CON LA SABBIA DEL MARE. E' ANCHE RUVIDA.

17/06/2017

PROGETTO GLUTINE

19



17/06/2017

PROGETTO GLUTINE

20



ORA PROVIAMO LA FARINA DI RISO.

“ E’ MORBIDA! SCIVOLA! E’ PIU BELLA! E POI SEMBRA QUELLA PER FARE LE TORTE!



IMPASTIAMO LA FARINA DI RISO. "E' PIU MOLLE!"



17/06/2017

PROGETTO GLUTINE

23

PREPARIAMO  
L'IMPASTO  
PER LA  
LIEVITAZIONE



IMPASTIAMO LA FARINA DI GRANO ....



PREPARIAMO IL PANETTO PER LA LIEVITAZIONE PER FARE LA MAGIA.

SE LAVIAMO  
L'IMPASTO  
LIEVITATO ...



QUANDO IL PANETTO HA TERMINATO LA LIEVITAZIONE,  
BISOGNA LAVARLO ...



...E LAVARLO ...



....PIANO, PIANO, L'AMIDO (UNA PARTE DELLA FARINA)  
SCIVOLA VIA ....





L'AMIDO NELL'ACQUA



“MA QUESTA PALLINA E’ PIU PICCOLA MA SEMBRA CICCA”



“ E’ VERO SEMBRA COME LA BIG BABOL” MA POCO DOPO....

RESTA IL  
GLUTINE



..... RESTA UNA PALLINA ELASTICA ...



..... “SEMBRA COME IL PONGO” ...



17/06/2017

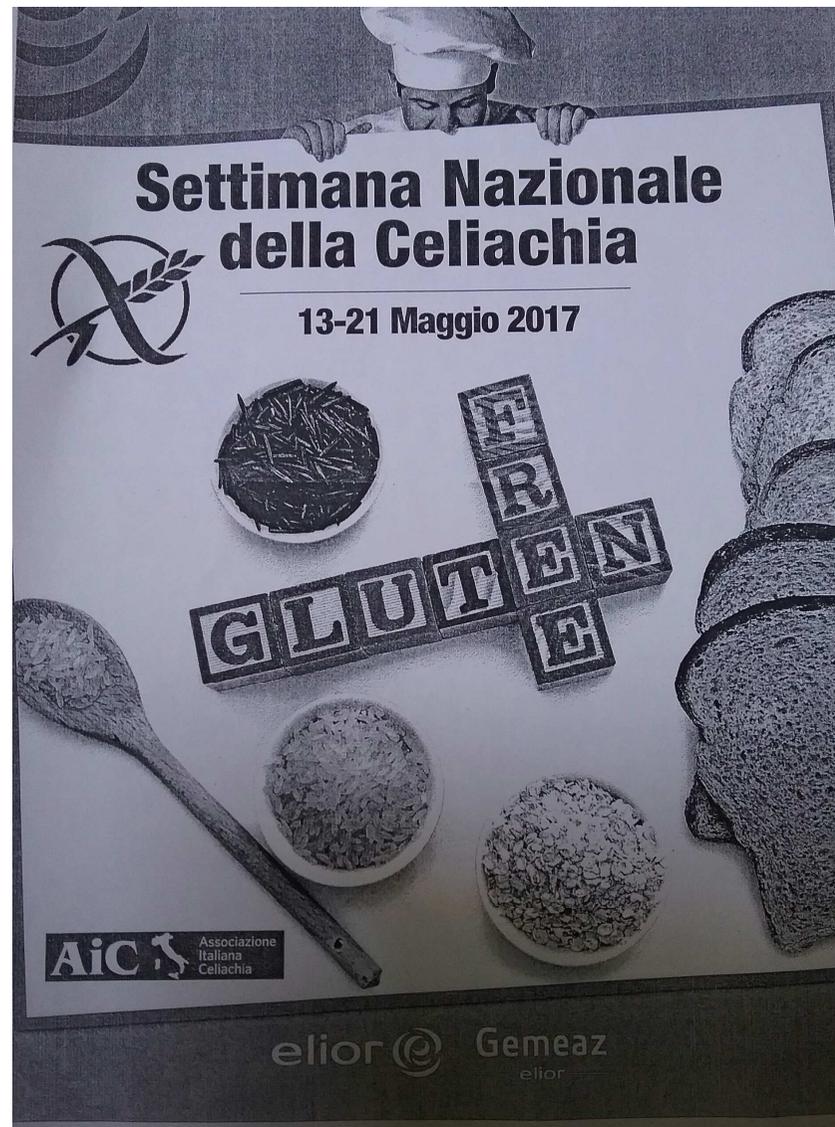
PROGETTO GLUTINE

38



LA POSSIAMO ANCHE TIRARE. QUESTO E' IL GLUTINE!

INVITO PER  
TUTTI I  
BAMBINI AD UN  
PRANZO SENZA  
GLUTINE



**PRANZO SENZA GLUTINE PER TUTTI: 17 MAGGIO 2017**

# VERIFICA

- Il progetto “non solo glutine” si è svolto con i bambini di 5 anni della scuola dell’Infanzia M.Greppi.
- In ogni sez. le insegnanti hanno sviluppato il suddetto progetto rispondendo alle richieste e agli interessi dei propri bambini. In una sola classe è presente una bambina celiaca mentre nelle altre il lavoro è stato presentato nell’ipotesi futura di una possibile presenza e per trasmettere una nuova conoscenza. Ne risulta una documentazione ampia e svariata. I bambini hanno lavorato con entusiasmo e curiosità allargando i loro orizzonti e il loro sapere ed imparando una corretta alimentazione nel rispetto delle diversità legate alle tradizioni o ai fattori biologici.
- Il gioco e la creatività di ogni bambino hanno permesso di sviluppare in maniera divertente una problematica molto diffusa; hanno imparato a riflettere che ciò che è diverso da se stessi non è ostacolo ma ricchezza.
- La parte riguardante il laboratorio di cucina non è stata attuata a causa di nuove regole riguardanti l’inserimento e la distribuzione di cibi non forniti dalla refezione scolastica.
- Nella settimana dedicata alla celiachia abbiamo dedicato una giornata tutta a base di cibi privi di GLUTINE!